



Bewertungsschema

Catering- und Serviceleistungen für einen Empfang anlässlich der Bundesversammlung am 30. Januar 2027

Die Bewertung der Angebote erfolgt nach den nachfolgenden Bestimmungen.

Der Bieter kann maximal 100 Leistungspunkte erhalten. Dabei bedeutet eine höhere Punktzahl eine bessere Bewertung.

		Maximalpunktzahl
1	Preis	40
2	Bewertung des Konzepts	60
2.1	Speisen	30
2.2	Getränke	15
2.3	Service	15
Gesamtpunktzahl		100

Der Zuschlag wird auf das wirtschaftlichste Angebot erteilt.

Mindestanforderungen, welche in der Leistungsbeschreibung benannt sind, werden nicht bepunktet. Werden Mindestanforderungen nicht erfüllt, führt dies zum Ausschluss des Angebotes.

1 Preis 40 Punkte (entspricht einer Gewichtung von 40 %)
Die Summe des preislich niedrigsten Angebotes (Bestpreis) wird jeweils durch die einzelnen Angebote dividiert. Das Ergebnis ist ein Faktor (beim günstigen Angebot = 1, bei den teureren Angeboten = 0,XX), der dann mit der Gesamtgewichtung 40) multipliziert wird.

2 Bewertung des Konzeptes 60 Punkte (entspricht einer Gewichtung von 60 %)

2.1 Speisen 30 Punkte

Mindestanforderungen gem. Punkt 4.2.3 LB, welche nicht bepunktet werden, jedoch zum Ausschluss führen, wenn diese nicht erfüllt werden:

- Canapés: 6 Variationen (fleisch-, fischhaltig, vegetarisch, vegan, glutenfrei)
- Vorspeisen: 2 Suppen, mindestens 3 Feinkostsalate
- Hauptspeisen: mindestens 4 Komponenten (fleisch-, fischhaltig, vegetarisch, vegan)
- verschiedene Kartoffelvariationen als Beilage
- Fisch und Fleisch müssen mit einem anerkannten Bio-Siegel ausgestattet sein
- Nachspeise: 4 Nachspeisen (mindestens eines davon muss vegan sein)
- Salziges Kleingebäck für die Stehtische

Bewertet werden:

- Herkunft und Qualität der Produkte (regionale, saisonale Produkte, Bio-Siegel (außer bei Fisch und Fleisch)
- Menügestaltung, Kreativität der Speisenauswahl
- geeignete Präsentation der Speisen für einen Stehempfang
- qualitativ hochwertige Angebote trotz der sich aus dem unklaren Veranstaltungsbeginn ergebende Widrigkeiten
- qualitativ hochwertige Angebote trotz schwieriger räumlicher Bedingungen

Um in der Gesamtwertung zu verbleiben, müssen in diesem Kriterium mindestens 2 Punktwerte erreicht werden.

Folgende Punktwerte können erreicht werden:

- | | |
|----------|--|
| 5 Punkte | Herkunft, Qualität, Kreativität aller wesentlichen Komponenten sowie deren Präsentation (wird bewertet anhand der mit dem Konzept einzureichenden Fotos; siehe hierzu Punkt 6 der Aufforderung zur Abgabe eines Angebotes) entsprechen den Anforderungen vollumfänglich. Die Qualität des Speiseangebotes übertrifft die Erwartungen der AG. |
| 4 Punkte | Herkunft, Qualität, Kreativität aller wesentlichen Komponenten sowie deren Präsentation (wird bewertet anhand der mit dem Konzept einzureichenden Fotos; siehe hierzu Punkt 6 der Aufforderung zur Abgabe eines Angebotes) |

	entsprechen den Anforderungen. Die Qualität des Speiseangebots entspricht den Erwartungen der AG vollumfänglich.
3 Punkte	Herkunft, Qualität, Kreativität eines Großteils der Komponenten sowie deren Präsentation (wird bewertet anhand der mit dem Konzept einzureichenden Fotos; siehe hierzu Punkt 6 der Aufforderung zur Abgabe eines Angebotes) entsprechen den Anforderungen. Die Qualität des Speiseangebots entspricht im Wesentlichen den Erwartungen der AG.
2 Punkte	Herkunft, Qualität, Kreativität der Komponenten sowie deren Präsentation (wird bewertet anhand der mit dem Konzept einzureichenden Fotos; siehe hierzu Punkt 6 der Aufforderung zur Abgabe eines Angebotes) entsprechen den Anforderungen nur teilweise. Die Qualität des Speiseangebots weist zwar Unzulänglichkeiten auf, entspricht aber noch den Anforderungen der AG.
1 Punkt	Herkunft, Qualität, Kreativität der Komponenten sowie deren Präsentation (wird bewertet anhand der mit dem Konzept einzureichenden Fotos; siehe hierzu Punkt 6 der Aufforderung zur Abgabe eines Angebotes) entsprechen den Anforderungen nicht. Die Qualität des Speiseangebots weist so grobe Unzulänglichkeiten auf, dass sie den Anforderungen der AG nicht mehr entspricht.

Es kann ein maximaler Punktwert von 5 erreicht werden. Der erreichte Punktwert wird mit dem Faktor 6 multipliziert. Dies ergibt eine maximal erreichbare Punktzahl von 30 Punkten.

2.2 Getränke 15 Punkte

Mindestanforderungen gem. Punkt 4.2.2 LB, welche nicht bepunktet werden, jedoch zum Ausschluss führen, wenn diese nicht erfüllt, werden:

- Weine: deutsches Produkt, ehemalige deutsche Qualitätsweinstufe Q. b.A. bzw. g. U.
- Sekt: deutsches Produkt, Winzersekt
- Bier: Fassbier (Pils nach deutschem Reinheitsgebot gebraut)
- Säfte: Orangen- und Apfelsaft
- Mineralwasser: mit und ohne Kohlensäure
- Bio-Limonade (eine Sorte)
- Kaffeestation mit mehreren Kaffeeautomaten (im Angebot: Café Crème, Cappuccino, Milchkaffee und Espresso mit Fairtrade-Siegel)
- Filterkaffee in Kannen
- Bio-Kuhmilch (frische Vollmilch), laktosefreie Milch, Hafermilch, Kaffeesahne
- Zucker und Süßstoff in ausreichender Menge
- heißes Wasser in Kannen (für Tee)

- Premiumprodukt mit Fairtrade-Siegel: grüner Tee, schwarzer Tee, Kräutertee, Früchte-tee in Pyramidenbeutel oder lose in luftdichten und umweltfreundlichen Beuteln oder Verpackungen

Bepunktet werden optionale Qualitätsmerkmale: Qualitätswein mit Prädikat, VDP Sekt, Bio-Säfte (auch Demeter, Bioland, Naturland) und Demeter-zertifizierte Bio-Limonade.

Folgende Punktwerte werden vergeben:

2 Punkte	Qualitätswein mit Prädikat (QmP)
1 Punkt	VDP Sekt
1 Punkt	Bio-Säfte mit anerkannten Bio-Gütesiegel
1 Punkt	Bio-Limonade (Demeter)

Sollten alle bewertbaren Qualitätsmerkmale angeboten werden, kann in der Bewertungskategorie „Getränke“ eine maximale Punktwert von 5 erreicht werden. Der erreichte Punktwert wird mit dem Faktor 3 multipliziert. Dies ergibt eine maximal erreichbare Punktzahl von 15 Punkten.

2.3 Service 15 Punkte

Mindestanforderungen gem. Punkt 6 der LB, werden nicht bepunktet, führen jedoch zum Ausschluss, wenn diese nicht erfüllt werden.

Bewertet wird:

- das Konzept des Personaleinsatzes

Um in der Gesamtwertung zu verbleiben, müssen in diesem Kriterium mindestens 2 Punktwerte erreicht werden.

Folgende Punktwerte können erreicht werden:

3 Punkte	Das Servicekonzept übertrifft die Erwartungen der AG.
2 Punkte	Das Servicekonzept entspricht den Erwartungen der AG.
1 Punkt	Das Servicekonzept weist so grobe Unzulänglichkeiten auf, dass es den Anforderungen der AG nicht mehr entspricht.

Es kann ein maximaler Punktwert von 3 erreicht werden. Der erreichte Punktwert wird mit dem Faktor 5 multipliziert. Dies ergibt eine maximal erreichbare Punktzahl von 15 Punkten.